



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

„Bärlauch | Morchel | Garnele“ 12.50 €

Panna Cotta | Mousseline | Waffel
Geleé | Sandwich | Frühjahrskräuter

Glück's Vorspeisen-Kreation 15.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys |
Salate | Dips | Saucen | Brote

Tafelspitzbrühe 6.00 €
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel |
Grießnockerl | Schnittlauch

Zwiebelsuppe 7.50 €
-Klar & gebunden-

Blätterteig | Grana Pandano | Karamellzucker
Wintertrüffelöl | Pappenheimer Malz | Falscher Hase



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	16.00 €	Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	21.50 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	19.50 €	Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“ Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	25.00 €
Sauerbraten vom Altmühlertaler Rind -aus dem Naturpark Altmühltal-	20.00 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft Gluten frei gebraten Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln „Glück's - Salat“	19.50 € 12.50 €
Brezenknödelscheiben Himbeer-Balsamicosauce Marktsalate		Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette Das beste Extra: gebratenes Fischfilet des Tages Landgockelbrust Wald-Pilzfüllung	19.50 € 8.00 € 9.00 €
Rinderrouladen „nach Oma Glücks Rezeptur“	19.50 €		
Schmorgurkensauce saisonales Gemüseragout Kartoffelbrei			

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle	13.50 €	Glück's Laksa Curry	16.90 €
Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Sommersalate		Gemüse Tofu Erdnüsse Tamarinde Kichererbsen Kokos Palmzucker Ingwer Glasnudeln	
Glücks Gemüse-Tarte	17.90 €		
Frühlingsgemüse Bärlauch Hollandaise Morcheln Crepé Bio Hühnerei Salatschüssel			



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Lachsforelle "Mojito Style"

griechischer Joghurt | Limette |
Hawaiizucker | Daikonkresse | Süßkartoffel

Weidekalb

Rücken | Bries | Jägersauce
Schwarzwurzel | Pumpernickel | Grießstrudel

Nougatknödel

Zimtkruste | Tonkabohne | Topfen |
Marzipan | Eierlikör

Menüpreis 42,50 €



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Innovativ Außergewöhnlich-Gut

Rinderbäckchen sous vide
- Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart - 25.50 €

Wirsing | Röstzwiebel-Flakes | Kartoffel
Blätterteig | Burgunderjus

Heilbutt-Katafi 28.50 €
-mit Eismeerlachs mousse gefüllt-

grüner Spargel | Fenchelcreme | Beete
Walnuss Beurre blanc | violette Nudeln

Coc au Vin 21.50 €
..Ein Klassiker mit Hühnern aus unserer Heimat-

Hühnerkeule | Cognac Naud VSOP 20 Jahre |
Schalotten | Rauchspeck | Egerlinge
Wirsing | Kräuter de Provence | Eiernudeln

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Geschmorte Schulter & Schlegel 20.00 €

Stangenbohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck |
gebackene Kartoffelterrinen mit Tomaten

Das Beste vom Lamm 29.00 €
-von vorne bis hinten-

Zunge | Bries | Filet | Leber | Harissa
Kichererbse | Röstzwiebel | Süßkartoffel | Kimchi |

Strudel aus Brust, Hals & Stelze 18.00 €

Blätterteig | Gartenkräuter | Bärlauchsauce |
gebeiztes Bio-Eigelb | Salatschüssel

Mildes Beuger'l 15.50 €

Lunge | Leber | Herz | Apfelessig | Rosinen
Brezenknödelscheiben | Salatteller



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Fränkisch. Gut.

„Sonnentost“ 12.50 €

Schweinemedallions | Tomaten | Champignons |
Rahmsauce | Emmentaler

Fränkischer Wurstsalat 9.00 €

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 9.00 € | 10.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

Merkendorfer Fassauerkraut | Landbrot

Dessert & Eis

Süßes Finale

„Klein aber Fein“ 9.50 €

Erdbeeren | Pistazie | Koriander
| Biskuit | Kalamansi | Sorbet

Unser Dessert „Zur Sonne“ 13.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss 7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |
Schlagsahne

„Südsee-Traum“ 11.50 €

Mango | Papaya | Mohn | Madeleines |
Passionsfrucht | Joghurt | Eis

Frucht.Wucht 7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt |
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Nuss.Kuss 7.90 €

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse |
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Cafe Affogato 5.50 €

Espresso | Bourbon Vanilleis

Bananen.Bomber 7.90 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör |
Schlagsahne | Schokoladensauce



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Unsere Lieferanten

Genusserzeuger

Altmühltaler Lamm
Schäferei Neulinger, Geislohe®

Fleisch und Wurstwaren
Metzgereien Geisselmeier, Treuchtlingen
Paartaler Landschwein, Voglhof Pessenburgheim
Altmühltaler Weiderind



Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte
Deutsche See Fischmanufaktur



Sauerkraut
Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Rehwild & Schwarzwild
Jagdreviere Friedrich Wurm, Grafschaft PPH,
Hüttinger, Lippenberger



Damhirsche
Familie Engeler, Zimmern/Pappenheim®

Heimische Fische
(Forellen, Saiblinge, Karpfen usw.) Fischzucht Kraft,
Weißenburg®



Landeier & Freilandhuhn
Familie Gronauer, Bieswang Pappenheim

Frischmilch
Schuttertaler Hofmolkerei



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft